

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6044

Rev. 01 du
03/07

CREME DE CEPES 1/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Crème à base de cèpes (*Boletus Edulis* et groupe relatif), dont une partie des champignons sont coupés en morceaux et l'autre partie mixée, le tout est assaisonné avec de l'huile et des ingrédients aromatisants.

UTILISATION

Idéale pour la préparation de soupe, pour assaisonner les plats à base de pâtes et de riz, ou pour farcir les viandes.

INGRÉDIENTS

Cèpes (*Boletus Edulis* et groupe relatif) (70%), eau, huile de tournesol, arôme, sel, sucre, ail, poivre, extrait de levure, correcteur d'acidité : acide citrique.

SANS GLUTEN

Traces éventuelles de **LAIT et PRODUITS A BASE DE LAIT, CELERI, FRUITS A COQUES.**

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : crémeuse et facile à étaler

Couleur : marron

Odeur : caractéristique des cèpes

Goût : intense de cèpes, sans arrière goût anormal

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale <100 UFC / GR

Clostridies mésophiles Absent

Bacilles mésophiles Absent

Coliformes / Entérobactériacée Absent

E. Coli Absent

Bacillus Cereus Absent

Bacillus ssp < 100 UFC / GR

S Aureus Absent

Listeria Absent

Salmonelle Absent

Clostridium perfringens Absent

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les cèpes conservés dans la saumure, sont dessalés et triés. Une partie est écrasée finement, à l'aide de cutters prévus à cet effet.

Dernières mise à jour: 30.10.2014

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6044

Rev. 01 du
03/07

CREME DE CEPES 1/1

Page 2 de 4

L'autre partie est coupée en petits morceaux. Ils sont ensuite mélangés dans une bassine de cuisson avec des ingrédients aromatisants. Le produit est dosé à chaud et mis dans des boîtes en fer blanc, puis mis sous vide et fermé hermétiquement. Il est enfin soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante, 58 Ravades (Parma) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/1.
Poids net: 0,800 kg
Capacité: 850 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Disponible en format de 24: OUI
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 36 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 2-3 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE SANS BPA
Hauteur: 118,0 mm
Diamètre: 99,0 mm
Poids emballage: 83,76 g

Dernières mise à jour: 30.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 6044

CREME DE CEPES 1/1

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 3 de 4

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON.
Longueur emballage secondaire: 310,0 mm
Largeur emballage secondaire: 205,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 2,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 310*205*119
Poids emballage secondaire: 25,00 g
Poids du film: 15,00 g

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 144

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 10
Cartons par palette: 160

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 256

Code EAN

EAN13: 8004980000441
ITF14: 08004980160442

Dernières mise à jour: 30.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Code 6044

CREME DE CEPES 1/1

Page 4 de 4

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 472 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 113 kcal
Matières grasses: 3,3 g
Dont acides gras saturés: 1,1 g
Glucides: 1,2 g
dont sucres: 1,2 g
Protéines: 2,7 g
Sel: 1,10 g
Fibres: 1,8 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux malades coeliaques: OUI
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,45 - 4,75

Dernières mise à jour: 30.10.2014
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ